

Name: _____ Rückgabe bis 09.12.2024

Anschrift: _____ Tour: _____

KW 52	Menü 1 Gut bürgerlich	Menü 2 Diät-Menü	Menü 3 feine Küche	Menü 4 Spezial Gourmet	Menü 5 Vegetarisch	Menü 6 Eintopf / Pasta	Menü 7 Salat & Co. (kalt)	Menü 8 Süßspeise	Menü 9 Abendbrot			
Montag 23.12.2024	Hähnchenfilet in feiner Sahnesauce, dazu Nudeln und Brokkoli A1,F,G,I,1 Mini	Kräuterbratwurst in leckerer Sauce mit Möhren-Mais-Gemüse und Salzkartoffeln A1,J,1 Mini	"Nasi Goreng" Reis mit chinesischem Gemüse und zartem Hähnchenfleisch A1,F,J Mini	Schweineroulade "Hausfrauen Art" mit Gurkensauce, Rotkohl und Salzkartoffeln A1,J,1,2	Maultaschen "Vegetarisch" in heller Sauce mit geriebenem Käse und Möhren-Rohkostsalat A1,C,J	Leckere Kartoffelsuppe "Schlesische Art" mit Krakauerwurst A1,G,I,J,1,2,3 Mini	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat und Senf A1,C,G,J,1,3	Milchreis mit heißen Kirschen G,1	Herzhafter Rindfleischsalat mit Brot und Butter A1,A2			
Dienstag 24.12.2024 Heiligabend	Zartes Kalbgeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce mit buntem Gemüse und Nudeln A1,G,I Mini	Schellfisch mit Senf-Dillsauce dazu Rustikakarotten und Kartoffeln A1,D,G,I,J,1 Mini	Vegetarische Paprikaschote mit dazu Bulgur und Tomatensauce A1,C,I,J Mini	Gänsebraten in feiner Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffelklöße A1,G,I,1,3				Quarkstrudel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Rustikale "Wurstplatte mit Gewürzgurke" dazu Vollkornbrot und Butter A1,A2,F,2,3,4			
Mittwoch 25.12.2024 1. Weihnachtstag	Hähnchenbrust natur in fruchtiger Currysauce dazu Broccoli und Langkornreis A1,F,G,I,1 Mini	Rinderroulade in Sauce mit Romanesco und Salzkartoffeln A1,J	Vegetarische Bulgurpfanne mit Couscousgemüse und pikanter Curry-Ingwersauce A1,G,I,1 Mini	Zartes Wildgulasch vom Hirsch mit Waldpilzen, dazu Prinzessbohnen und Butterspätzle A1,C,G,I,1				Kaiserschmarrn mit Zimtpflaumen Kompott A1,C,G,1	Geräucherter Lachs auf hausgemachtem Kartoffelpuffer und Senf-Dilldressing A1,C,D,G,J,1,3			
Donnerstag 26.12.2024 2. Weihnachtstag	Schweinerückensteak in Rahmsauce mit zartem Kaisergemüse und Butterpüree A1,G,I,1 Mini	Geflügelfrikadelle in feiner Sauce mit zartem Kaisergemüse und Reis A1,C,F,G,I,J,1 Mini	Brokkoliröschen mit gerösteten Mandeln in Sauce "Holländische Art" und Petersilienkartoffeln A1,G,H,I,1 Mini	Sauerbraten mit kleinen Kartoffeln und Rotrautsalat A1				Eierpfannkuchen mit Rosinen und Apfelfüllung dazu Vanillesauce A1,C,G,1	Fruchtiger Geflügelsalat mit Weißbrot, dazu Butter A1,C,G,J,1,3			
Freitag 27.12.2024	Gemischte Vollkornspirelli (Spiralnudeln) "Bolognese" vom Rind und Geflügel dazu Gurkensalat A1,C,F,I,J,1,3 Mini	Schweinerückenbraten in brauner Sauce mit Leipziger Allerlei und Kartoffeln A1,G,I Mini	Buntes Hühnerfrikassee mit jungen Erbsen, Möhren, Spargel und Champignons dazu Reis A1,G,I,3 Mini	Seelachsfilet gedünstet mit Kräuterbutter, Blumenkohl und Möhren dazu Salzkartoffeln A1,D,G,I				Leckeres Paprikagemüse mit Risotto (Reis) A1,G,I,1	Grünkohleintopf mit Mettwurst A1,F,I,J,1,3 Mini	Mexiko-Salat, frische Blattsalate, Paprika, Mais, Zwiebeln, Tomate und Kidneybohnen und Essig-Öl-Dressing C,J,1,3	Sahnegrießbrei mit Waldfrüchten A1,G,1	Fischplatte nach Angebot mit Brot und Butter A1,A2,D,G
Samstag 28.12.2024	Pikantes Gulasch vom Schwein mit Mischgemüse und Kartoffeln A1,G,I Mini	Kräftiger Hühnersuppeneintopf mit buntem Gemüse A1,I Mini	Spaghetti in Curryrahm und buntem Gemüse A1,G,I,K Mini	Zarter Schweinerückenbraten in Rahmsauce mit Bohnengemüse und Salzkartoffeln A1,G,I				<p>Wir wünschen Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest</p>			Milchreis mit Zimtpflaumenkompott G,1	Gebratene Fleischbällchen in Cocktailsauce mit Nudelsalat und Garnitur A1,C,G,I,J,1,3
Sonntag 29.12.2024	Wiener Sahneleber mit Champignons, zartem Erbsengemüse und Butterpüree A1,G,I,1 Mini	Rinderhacksteak mit Pariser Karotten und Kartoffeln A1,C,I,1 Mini	Tortellini "Vegetarische Art" in fruchtiger Tomatensauce A1,C,G,I Mini	Lachsfilet an Berner Sauce mit Kartoffeln dazu Blattspinat A1,D,G,I,1							Germknödel mit Vanillesauce A1,C,G,1	Käseplatte "Winzer Art" mit Weintrauben und Garnitur dazu Butter und Mischbrot A1,A2,G,1,2

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfite; [M]= Lupinen / Lupinerzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse

KW 1 Speiseplan vom 30.12.2024 bis 05.01.2025

0281-300112
Montag bis Freitag
8:00 - 14:00 Uhr
Monika Dörnemann

Name:	Rückgabe bis 09.12.2024
Anschrift:	Tour:

KW 1	Menü 1 <i>Gut bürgerlich</i>	Menü 2 <i>Diät-Menü</i>	Menü 3 <i>feine Küche</i>	Menü 4 <i>Spezial Gourmet</i>	Menü 5 <i>Vegetarisch</i>	Menü 6 <i>Eintopf / Pasta</i>	Menü 7 <i>Salat & Co. (kalt)</i>	Menü 8 <i>Süßspeise</i>	Menü 9 <i>Abendbrot</i>
Montag 30.12.2024	Hamburger Rinderfrikadelle in Pfefferrahmsauce mit Rotkohl und Kartoffeln <small>A1,C,G,I,1 Mini </small>	Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>A1,G,1,2,3 Mini </small>	Deftige Kohlroulade in Speck-Zwiebel-Sauce mit Salzkartoffeln <small>A1,J,2,3 Mini </small>	Gebratenes Hähncheninnenfilet in feiner Sauce mit Nudeln und Romanescogemüse <small>A1,G,J </small>	Schweizer Kartoffelrösti mit zartem Blattspinat und Gorgonzolakäsesauce <small>A1,G,I,J,1,3 </small>	Rosenkohleintopf mit Kartoffeln und Kasserlerwürfel <small>A1,I,1,3 Mini </small>	Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat und Senf <small>C,G,J,1,3 </small>	Milchreis mit Erdbeer-Rhabarberkompott <small>G,1 </small>	Kalter Schweinebraten mit Kartoffelsalat <small>C,G,J,1,3 </small>
Dienstag 31.12.2024 Silvester	Linseneintopf mit Geflügel Wiener <small>A1,I,1,2,3 Mini </small>	Bunte Gemüseplatte mit holländischer Sauce und Kräuterkartoffeln <small>A1,G,I Mini </small>	Geflügelkräuterbällchen in würziger Currysauce mit Mischgemüse und Reis <small>A1,C,F,G,I,J,1 Mini </small>	Jägerschnitzel mit Butterkartoffeln und Möhrensalat <small>A1,C,G,I,1 </small>	Gemüsebratwurst in pikanter Sauce mit Kohlrabigemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,F,G,I,J,1 </small>	Südländische Nudelpfanne mit Tomaten, Paprika und Auberginen <small>A1,J Mini </small>	Salatteller mit Shrimps und Salaten der Saison mit French-Dressing <small>C,D,G,I,J,1,3 </small>	Eierpfannkuchen mit Apfelkompott <small>A1,C,G </small>	Schnittenteller fertig belegte Schnittchen mit Wurst und Käse und Garnitur <small>A1,A2,G,1,2,3 </small>
Mittwoch 01.01.2025 Neujahr	Putengeschnetzeltes in Champignonrahmsauce dazu Rosenkohl und Spätzle <small>A1,C,F,G,I Mini </small>	Paniertes Fischfilet in feiner Korbelsauce mit ZucchiniGemüse und Reis <small>A1,D,G,I,1 Mini </small>	Käsetortellini mit feiner Tomatenkräutersauce und Möhrensalat <small>A1,C,G,I Mini </small>	Tafelspitz, Rinderbraten mit Meerrettichsauce dazu Rote Beete und Salzkartoffeln <small>A1,G,I,1 </small>				Feiner Grießbrei mit roter Grütze <small>A1,G,1 </small>	Feine Sülze mit Remouladensauce, Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,G,I,J,3 </small>
Donnerstag 02.01.2025	Frische Reibekuchen mit leckerem Apfelmus <small>A1,C Mini </small>	"Gutsherrentopf" kräftiger Gemüsepotp mit Geflügelwürstwürfel <small>A1,I,1,2,3 Mini </small>	Hamburger Heringsstipp in Sahne mit Apfel-Gurken-Würfel dazu Petersilienkartoffeln <small>C,D,G,J,1,3 Mini </small>	Rindersaftgulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödeln <small>A1,G,I,1,3 </small>	Eieromelette mit Kräutersauce, zartem Brokkoligemüse und Salzkartoffeln <small>A1,C,G,I,1 </small>	Herzhafte Gemüsebolognese mit Vollkornnudeln <small>A1,I Mini </small>	Geflügel Frikadellen mit Nudelsalat und Senf <small>A1,C,F,G,I,J,1,3 </small>	Süße Milchnudeln mit heißen Kirschen <small>A1,G,1 </small>	Gebratene Hähnchenkeule mit Nudelsalat <small>A1,C,G,1,3 </small>
Freitag 03.01.2025	Geflügel-Currywurst mit pikanter Curry-Tomatensauce und Reis dazu Rohkostsalat <small>A1,C,I,J,1,3 Mini </small>	Fleischbällchen in pikanter Sauce mit Blumenkohlgemüse und Kartoffelpüree <small>A1,C,G,I,J,1 Mini </small>	Chinesische Nudelpfanne mit zartem Hähnchenfleisch <small>A1,F,J Mini </small>	Feines Seefisch-Filet (Natur) in fruchtiger Zitronensauce mit Pariser Karotten und Petersilienkartoffeln <small>A1,D,G,I,1 </small>	Farfalle (Nudeln) in pikanter Pestosauce dazu Rohkostsalat <small>A1,C,I,J,1,3 </small>	Schnibbelbohnen-Eintopf mit gewürfeltem Kasseler <small>A1,I,1,3 Mini </small>	Griechischer Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Zwiebeln und Hirten-Käse mit Balsamico-Dressing <small>C,G,J,L,1,3 </small>	Feiner Milchreis mit Zimtucker und Apfelkompott <small>G </small>	Brathering mit Zwiebeln, Speckkartoffelsalat und Garnitur <small>A1,D,2,3 </small>
Samstag 04.01.2025	Bunter Gemüseeintopf der Saison mit Geflügelwürstwürfeln <small>A1,I,1,2,3 Mini </small>	Feine Bratwurst in Sauce mit zartem Erbsen- und Möhregemüse dazu Kartoffeln <small>A1,G,I Mini </small>	Gemüseschnitzel mit Kräutersauce dazu Gemüseris <small>A1,C,G,I,1 Mini </small>	Hähnchensteaks in Estragonsauce mit Romanescogemüse Salzkartoffeln <small>A1,F,G,I </small>				Pfannkuchen mit Rosinen und Quarkfüllung dazu Zimtucker <small>A1,C,G </small>	Feiner Fleischsalat "Rheinische Art" mit Garnitur und Brot <small>A1,A2,C,J,1,2,3 </small>
Sonntag 05.01.2025	Geflügel Cordon Bleu in feiner Sauce dazu Bohnengemüse und Kartoffeln <small>A1,C,G,I Mini </small>	Elsässer Schweinebraten mit herzhaftem Steckrübengemüse und Kartoffeln <small>A1,G,I,1 Mini </small>	Gemüse-Ragout mit Möhren, Paprika und Bohnen in Curry-Kokos Sauce, dazu Basmatireis <small>I,2 Mini </small>	Schweinefilet in Champignonsauce mit Rotkohl und Spätzle <small>A1,C,G,I,1 </small>				Quarkkeulchen mit Vanillesauce <small>A1,G,1 </small>	Kasseler Braten mit Remouladensauce, Nudelsalat und Salatgarnitur <small>A1,C,G,J,1,3 </small>

Das DRK wünscht Ihnen ein gesundes neues Jahr 2025

1=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsstoff; 3= mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwärzt; 6=gewachst; 7=mit Phosphat; 8=mit Süßungsmittel(n); 9=Aspartam- Phenylalaninquelle; 10=geschwefelt; 11=coffeinhaltig; 12=chininhaltig; [A]= Glutenhaltiges Getreide (A1= Weizen, A2= Roggen, A3= Gerste, A4= Hafer, A5= Dinkel, A6= Kamut oder A7= Hybridstämme davon); [B]= Krebstiere / Krebstiererzeugnisse; [C]= Eier / Eierzeugnisse; [D]= Fisch / Fischerzeugnisse; [E]= Erdnüsse / Erdnuserzeugnisse; [F]= Soja / Sojaerzeugnisse; [G]= Milch / Milcherzeugnisse einschl. Lactose; [H]= Schalenfrüchte (H1= Mandel, H2= Haselnuss, H3= Walnuss, H4= Cashew, H5= Pecannuss, H6= Paranuss, H7= Pistazie, H8= Macadamianuss und H9= Queenslandnuss); [I]= Sellerie / Sellerieerzeugnisse; [J]= Senf / Senferzeugnisse; [K]= Sesam / Sesamerzeugnisse; [L]=Schwefeldioxid und Sulfit; [M]= Lupinen / Lupinererzeugnisse; [N]= Weichtiere / Weichtiererzeugnisse